



M O Y E N S  
PROPRES A RENDRE  
PLUS ÉCONOMIQUE  
L'EMPLOI DES FARINES  
PROVENANT DES GRAINS

Cm  
FR  
5708

NOUVELLEMENT RÉCOLTÉS,

Et à augmenter la qualité du pain qu'elles  
doivent donner.

PUBLIÉS par la Commission d'Agriculture  
& des Arts.

---

L'ABONDANCE de la récolte qui nous attend ne nous  
dispense pas de l'économiser, et ce doit être le pre-  
mier soin de tous les citoyens.

En satisfaisant aux besoins qui se font sentir dans  
quelques départemens, il faut adopter des précautions

*Emploi économique des farines.*

cf. M+W 10428

simples, mais nécessaires, qui empêcheront la perte qui résulte de l'emploi des grains peu mûrs, ou de ceux qui, quoique recueillis en état de maturité, sont employés aussi-tôt qu'ils sont récoltés.

Toutes les semences, pour posséder toutes leurs qualités, doivent être récoltées mûres, cependant plutôt avant une trop grande maturité, afin d'éviter qu'il ne s'en perde. Sans cette maturité les grains ne donnent qu'une farine inférieure et en moindre quantité; le principe nutritif y est à peine existant.

Toutes les semences sont susceptibles de se perfectionner encore dans leurs enveloppes, quoique la plante qui les porte soit cueillie. Ainsi les grains se perfectionnent dans leur épi; ceux qui sont moulus aussi-tôt que récoltés rendent moins de farine, et la panification en est plus difficile.

Il existe des moyens sûrs et simples de prévenir ces inconvéniens: nous allons les décrire; et il suffira pour les faire adopter par tous les Républicains, de leur annoncer qu'il en résultera économie dans la farine, et bonté dans la panification.

La maturité des grains étant arrivée à son point, les gerbes doivent être mises en tas ou meules, pour ressuer. Ce ressuage est un léger degré de fermentation qui combine leurs différentes parties et chasse leur humidité surabondante.

Avant de les battre, il faut faire sécher, à l'air libre, les gerbes chargées de cette légère humidité surabondante, afin que le battage soit complet.

Le battage terminé, il faut faire sécher complètement le grain que l'on se propose d'employer tout de suite. Dans les départemens méridionaux, la chaleur du soleil suffit; dans ceux du nord, souvent il faut employer celle des fours. Leur chaleur doit être proportionnée à l'état du grain. Il est préférable que la dessiccation soit prolongée et moins forte; car si elle étoit trop considérable, elle pourroit altérer le grain.

Il s'agit uniquement, par cette dessiccation, d'obtenir promptement, pour sa perfection, ce que la nature ne produit que plus lentement. La chaleur na-



turcelle, ou même artificielle, donne au grain une qualité à laquelle, sans elle, il ne peut atteindre.

Dans les climats chauds, dans les années sèches, le grain est plus lourd, contient moins de son, plus de farine; elle est meilleure, elle absorbe plus d'eau au pétrissage. Le poids devient alors le moyen le plus sûr pour juger de la qualité des grains.

L'usage du sel dans le pain remédie aussi, en partie, aux inconvéniens des grains nouveaux; il soutient la pâte, contribue à sa perfection; on le fait fondre dans l'eau, et on ne l'ajoute qu'au moment du bassinage. En général, la façon du pain est très-importante pour qu'il soit salubre et nourrissant, mais on doit s'attacher sur-tout à ce que celui fait avec des grains nouveaux, soit bien levé.

La maturité, on le répète, est nécessaire pour l'économie; le grain qui n'est pas sec se moule mal; il y a de la perte, il engrappe les meules, graisse les bluteaux, donne moins de farine, et cette farine moins de pain.

Si le grain ne sauroit être trop sec pour acquérir toute sa qualité, il peut l'être trop pour être convenablement moulu: car alors le son se mêle à la farine; il se perd davantage de cette dernière, et elle reçoit plus facilement la chaleur des meules. On remédie aisément à cet inconvénient en humectant un peu le grain avant de le mouler.

La mouture se fait mal quand on mêle des grains de différentes espèces: il ne faut mêler que les farines.

Non-seulement les blés bien mûrs, bien secs, donnent plus de farine, mais aussi les farines qui ne sont point employées aussi-tôt qu'elles sont moulues donnent plus de pain. Cette différence s'élève quelquefois jusqu'à dix pour cent, et plus.

On ne doit introduire dans le pain que le froment, l'épeautre, le seigle, l'escourgeon, l'orge ordinaire. Les autres semences, comme le riz, le maïs, le sarrasin, les châtaignes, etc. sont préférables à manger en nature. La plupart de ces graines peuvent se manger de la manière la plus profitable, sous la forme de bouillie.

( 4 )

Il est utile de parler aussi d'un accident qui arrive au seigle, et qui est nuisible à la santé : c'est l'ergot. Cette maladie du seigle a pris son nom de la forme allongée, recourbée du grain, qui approche alors de celle de l'ergot d'un coq.

Le moyen de s'en garantir est très-simple ; c'est de cribler le seigle où il se trouve de l'ergot. La différence de grosseur et de pesanteur de l'ergot en rend la séparation facile.

Signé, les commissaires par intérim, LAUGIER  
e. RAISSON.

---

A P A R I S,  
DE L'IMPRIMERIE DE LA FEUILLE DU CULTIVATEUR,  
rue des Fossés-Victor, n°. 12.